

本商品は必ず冷蔵庫で保管し、開封後は出来る限りお早めにお召し上がり頂きます様をお願いします。



Dewa_Sansan

1995年に登録された山形県産の酒造好適米。耐冷性、耐倒伏性に優れ、低蛋白性なので雑味が出にくく、大粒米で心白発現率が非常に高く、玄米の中心に収まり、破碎しにくいので高精米に適する等の原料米特性を備えている。

山形県の酒造好適米。強くしなやかな旨味。



山形県産 出羽燦々 全量使用

栄光富士の新しい挑戦
6号酵母を由来とした
美しく軽やかなキレ味。



仕込乃壺號

富士酒造・蔵元
加藤有慶

2018

富士酒造・杜氏
加藤宏大

要冷蔵

山形県産「出羽燦々」を24%まで磨き上げた超高精米酒!! 純米大吟醸 無濾過生原酒 GMF:24 Special Reservations Limited Edition



● 13個の「G」が刻まれた超特別酒 ★

SAKE DATA

使用酒米 : 出羽燦々
生産地 : 山形県
精米歩合 : 24%
使用酵母 : 6号+山形
A.L.C. : 16.7度
日本酒度 : -4.0
酸度 : 1.8
アミノ酸度 : 0.9

山形県鶴岡市大山地区の酒蔵「富士酒造」がお届けする、蔵出し数量超限定酒の中でも1番磨いている特別なお酒が「純米大吟醸 無濾過生原酒 GMF:24」! 山形県産「出羽燦々」を24%まで磨き上げ、「協会6号酵母+山形酵母」を使用した、美しく、軽やかなキレ味が特徴の純米大吟醸です!

富士酒造株式会社 山形県鶴岡市大山三丁目32-48 0235-33-3200

1800ml
4 983852 773123

720ml
4 983852 776599

美味しいお酒は20歳になってから。